

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 79-90.
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Tiga Serangkai. Solo : 79-84.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Depok : 20-25.
- Astawan, M dan Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai. Solo : 7-11.
- Atmarita. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Jakarta : Persagi.
- Chayati, I dan Ari, A. 2008. *Bahan Ajar Kimia Pangan*. Diakses : 17 April 2012. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diktat%20Kimia%20Pangan.pdf>
- Desrosier. 2008. *Pengaruh Substitusi Rumput Laut 30% terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut*. Diakses : 22 April 2012. <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/106/itptunimus-gdl-ratihanda-5258-3-bab2.pdf>
- Hardiman, I (ed). 2010. *Cake Nonterigu untuk Jualan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 5-7.
- Ismayani, Y. 2007. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. PT Kawan Pustaka. Jakarta : 1-5.
- Khasanah, N. 2012 *Waspada Beragam Penyakit Degeneratif akibat Pola Makan*. Laksana. Yogyakarta : 77-80.
- Koswara, S. Tanpa tahun. *Kacang-kacangan Sumber Serat yang Kaya Gizi*. Diakses : 14 Maret 2012. <http://ebookpangan.com/ARTIKEL/Kacang-kacangan,%20Sumber%20Serat%20yang%20Kaya%20Gizi.pdf>
- Kristianto, Y. 2005. *Panduan Penelitian Pangan dan Gizi*. Jurusan Gizi Poltekes Malang. Malang : 7-11.
- Madariska, A. 2011. *Pengembangan Mocaf dan Kedelai Bubuk sebagai Bahan Substitusi Cookies untuk Penderita Autis*. Karya Tulis Ilmiah. Malang: Jurusan DIII Gizi Poltekes Malang.
- Mahmud, dkk. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. PERSAGI. Jakarta : 23-30.
- Moehyi, S. 2002. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Karya Aksara. Jakarta

- Primadyansah, Y. 2011. *Substitusi Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Kacang Merah terhadap Nilai Energi, Mutu Gizi, dan Mutu Organoleptik Apple Bar untuk Ibu Hamil KEK. Karya Tulis Ilmiah*. Malang: Jurusan DIII Gizi Poltekes Malang.
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4*. IPB Press. Bogor.
- Raharja, S. 2010. *Organoleptik*. Diakses : 22 April 2012. <http://insane.com/2010/organoleptik-part-1>
- Rusaidah. 2011. *Cake Buat Diabetesi*. Diakses : 14 Maret 2012. <http://bangka.tribunnews.com/2011/06/08/cake-buat-diabetesi>
- Salim, E. 2007. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf (Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu)*. Lily Publisher. Yogyakarta : 9-42.
- Santosa dan Agus, 2009. *Pengertian Serat Makanan*. Diakses : 4 Desember 2012. <http://tips.diet-sehat.net/pengertian-serat-makanan/>
- Sari, Wellya. 2008. *Pengaruh Pencampuran Mocaf dan Tepung Kacang Tanah terhadap Karakteristik Brownies yang Dihasilkan*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Limau Manis-Padang
- Setyawan, W dan Setyabudi D. 2008. *Pengaruh Cara Pembumbuan Dan Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Keripik Buncis (Phaseolus Radiatus) Muda*. Diakses :28 April 2012. http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/assets/media/publikasi/jurnal/j.Pascapanen.2008_2_6.pdf
- Sofiani, S. 2011. *Pengembangan Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Normalis) sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) dengan Tepung Kecambah Kedelai dan Tepung Beras Merah bagi Penderita Gizi Buruk. Karya Tulis Ilmiah*. Malang: Jurusan DIII Gizi Poltekes Malang.
- Subagio, A. 2008. *Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Universitas Jember. Jember
- Subagio, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta : 26-37.
- Sudarmadji, Slamet,dkk. 2006. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Tejasari, 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu. Yogyakarta : 46-47.
- Winarno, F, G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 50-69.

Wirakusumah, E. 2006. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Depok
: 23- 28.